MANUAL DE INSTRUCCIONES COCINAS BRANDEMBURGO Y DUSSELDORF G5



Calidad de vida



SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA

Fono: 600 444 8000

www.albintrotter.cl • e-mail: atencioncliente@albintrotter.cl

Importante: La instalación, de este artefacto Debe ser realizada por personal especializado y autorizado por SEC.Respetando todas las normas dictadas por el Decreto 66 de la superintendencia de electricidad y combustibles.



Calidad de vida

Estimado Cliente y Consumidor:

Antes que todo, le agradecemos por haber elegido y adquirido un producto Albin Trotter. Por ello le damos nuestra mas cordial bienvenida a la gran familia de usuarios de productos Albin Trotter, quienes han confiado en nuestra marca, empresa y artefactos por muchísimos años. Estamos seguros de que obtendrán de este producto satisfacción y provecho. Todos en Albin Trotter nos hemos preocupado de entregar en nuestros productos el máximo de beneficios y atributos tecnológicos, de fácil uso y comodidad para nuestros consumidores y clientes.

Le aconsejamos leer con atención su manual de instrucciones y que siempre lo mantenga al alcance para consultarlo ante cualquier duda. Estamos a su disposición para aclarar cualquier inquietud, como también para recibir de usted, sus comentarios y sugerencias.

www.albintrotter.cl
atencioncliente@albintrotter.cl



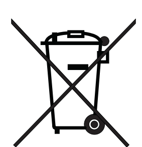
IMPORTANTE

El equipo electrodoméstico fue diseñado y fabricado de acuerdo a los estándares europeos listados a continuación:
=> EN 30-1-1, EN 30-2-1 y EN 437 mas modificaciones subsecuentes (gas)
=> EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6 (eléctrico) mas modificaciones relativas

El aparato electrodoméstico está sujeto a las prescripciones de las directrices europeas listadas a continuación:
=> 73/23 + 93/68 EC en lo concerniente a la seguridad eléctrica (BT)
=> 89/336 + 92/31 + 93/68 EC en lo concerniente a la compatibilidad electromagnética (EMC)
=> 90/396 + 93/68 EC en lo concerniente a la seguridad del uso del gas

Los accesorios del horno que pudieran estar en contacto con alimentos son fabricados con materiales que están sujetos a las provisiones de las directrices 89/109 EC fechado el 21/12/88.

Este producto es conforme a la directiva EU 2002/96/EC
El símbolo de la papelera tachada, colocado en el aparato, indica que, al final de su vida útil, el aparato debe tratarse separadamente de los residuos domésticos y se ha de entregar a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o, si se compra un aparato nuevo similar, al distribuidor.



Al final de la vida del aparato, el usuario tiene que entregarlo a centros de recogida selectiva adecuados ya que, en caso contrario, se le pueden aplicar las sanciones previstas por la legislación sobre residuos. Para evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y la salud, y favorecer la recuperación de los materiales que forman el producto, es necesario efectuar una correcta recogida selectiva que permita reciclar, tratar y eliminar el aparato de forma compatible con la naturaleza. Para más información sobre los sistemas de recogida disponibles, ponerse en contacto con el centro local de recogida de residuos o con la tienda donde se compró el aparato.
Los fabricantes y los importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatible con el medioambiente, tanto directamente como participando en un sistema colectivo.



AYUDA Y PARTES DE REPUESTO

Antes de que este aparato electrodoméstico dejara la fábrica fue probado y puesto a punto por personal experto especializado para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
Cualquier reparación o ajuste subsiguiente que fuera necesario deberá hacerse con el máximo cuidado y atención por parte de personal calificado.
Por esta razón recomendamos que siempre contacte a nuestro Centro de Servicio especificando, marca, modelo número de serie y tipo de problema. Toda la información relacionada a su aparato electrodoméstico está impresa en la etiqueta de información pegada en la parte de atrás del aparato electrodoméstico así como en su empaque original. Un duplicado de la etiqueta de información también está en este instructivo. Favor de adjuntar esta etiqueta al manual o a una superficie accesible cercana del aparato electrodoméstico para fácil referencia. Esta información habilita al técnico a realizar una visita con las piezas de repuesto correctas garantizando un servicio rápido y apropiado.
Usted sólo encontrará las piezas de repuesto originales en nuestro Centro de Servicio y con nuestros agentes de ventas autorizados.

ESPACIO RESERVADO PARA LA ETIQUETA DE INFORMACIÓN



NOTAS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES DE USO

Usted ha comprado uno de nuestros productos por lo cual le agradecemos. Estamos seguros que este nuevo aparato electrodoméstico, moderno, funcional y práctico, hecho con materiales de la más alta calidad, satisfará todas sus demandas. Este aparato electrodoméstico es fácil de usar pero antes de usarlo e instalarlo, **es importante leer este manual cuidadosamente.** Ya que provee información para una adecuada instalación, utilización y mantenimiento. Guarde este manual en un lugar seguro para futuras referencias.

El fabricante se reserva el derecho de realizar todas las modifi caciones a sus productos que considere necesarias o útiles, también en los intereses del usuario, sin perjudicar sus características esenciales de función y seguridad.

El fabricante no se hace responsable por cualquier inexactitud debido a errores de impresión o trascripción que pudieran encontrarse en este manual.

N.B.: las imágenes mostradas en este manual son puramente indicativas.

- La instalación, ajustes, conversiones y operaciones de mantenimiento listados en la "sección 6 INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR" sólo deberán ser realizados por personal calificado.
- La instalación de aparatos electrodomésticos de gas y duales/combinados están sujetos a los estándares en vigor.
- El aparato electrodoméstico sólo deberá utilizarse para su propósito original, es decir, cocinar de manera doméstica. Cualquier otro uso se considera incorrecto y, como tal, peligroso.
- El fabricante no será responsable por algún daño a personas o propiedad como resultado de una instalación, mantenimiento o uso incorrectos del aparato electrodoméstico.
- Una vez que el paquete haya sido removido, verifique que el aparato electrodoméstico se encuentre en perfectas condiciones. Si tiene duda no utilice el aparato electrodoméstico y llame a una persona calificada.
- El material del paquete utilizado (cartón, plástico, bolsas, espuma de poliestireno, clavos, etc.) no deberán dejarse al alcance de los niños ya que son una fuente potencial de peligro. Todos los materiales de empaquetamiento utilizados son amigables con el medio ambiente y reciclables.
- La seguridad eléctrica de este aparato electrodoméstico se garantiza sólo si es conectado correctamente a un sistema a tierra apropiado, como se indica en los estándares de seguridad eléctrica. El fabricante se deslinda de toda responsabilidad si estas instrucciones no son seguidas. Si tuviera alguna duda, busque la ayuda de una persona calificada.
- Antes de conectar el aparato electrodoméstico asegúrese que la información de la plancha de clasificación corresponda a ésa del suministro de gas y electricidad (ver "sección 5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS").



NOTAS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES DE USO

El uso de cualquier aparato electrodoméstico eléctrico requiere la observancia de ciertas reglas fundamentales:

- No toque el aparato electrodoméstico con las manos ni los pies mojados.
- No utilice el aparato electrodoméstico cuando se encuentre descalzo.
- No jale el cable de corriente para desconectar el aparato electrodoméstico del contacto principal.
- No deje el aparato electrodoméstico expuesto a la intemperie (lluvia, sol, etc.).
- No permita que el aparato electrodoméstico sea utilizado por niños sin la supervisión de un adulto o personas sin experiencia.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo y manténgalo a temperatura máxima durante aproximadamente dos horas, vacío y con la puerta cerrada. Esto expulsara el olor característico producido por el material aislante de lana de roca. Ventile la habitación durante esta operación.
- Durante y después de su uso, el cristal de la puerta del horno y las partes accesibles pueden estar muy calientes. Por ende, mantenga a los niños alejados del aparato electrodoméstico.
- Mantenga el aparato electrodoméstico limpio, Los residuos de alimentos pueden ser inflamables.
- Cuando el horno no sea utilizado, no lo utilice para almacenar comestibles o contenedores: si llegara a ser encendido accidentalmente, podría causar daños y accidentes.
- Si un contacto eléctrico cercano al aparato electrodoméstico es utilizado, asegúrese que los cables del otro aparato no esté en contacto con el horno y que se encuentren a suficiente distancia de las partes calientes del horno.
- Después de usar el aparato electrodoméstico asegúrese que todos los controles se encuentren apagados, y verifique que el “0” en la perilla corresponda con el símbolo “•” impreso en el panel frontal.
- Antes de efectuar cualquier tipo de limpieza, ajuste, conversión u operación de mantenimiento, desconecte el aparato electrodoméstico de la corriente eléctrica.
- En caso de problemas y/o mal funcionamiento, apague el aparato electrodoméstico y desconéctelo de las tomas de electricidad. No intente alterarlo. Cualquier reparación o ajuste deberá efectuarse exclusivamente por personal calificado. Por esta razón, recomendamos que contacte con su Centro de Servicio más próximo especificando el modelo de aparato electrodoméstico y el tipo de problema.



DESCRIPCION DEL APARATO

PRESENTACION

Nuestras cocinas están equipados con un encimera totalmente a gas. Los quemadores de gas pueden estar provistos de termopares de seguridad (ver fig. 7 Tc). Cada perilla del panel frontal tiene un diagrama impreso encima de ella mostrando a que plancha se refiere.
La combinación de los quemadores de diferente tamaño y las planchas eléctricas ofrecen la posibilidad de varios tipos de cocinado.
El horno es mixto, con quemador horno a gas y grill eléctrico.
Las paredes del horno están equipadas con varias correderas (fig. 1) sobre las cuales los siguientes accesorios pueden ser colocados. El suministro y las cantidades varían de acuerdo al modelo (fig. 2):

- Rejilla del horno (Gf)
- Charola de derrames (V)

Las cocinas están equipadas con un pequeño compartimiento debajo del horno que puede ser utilizado para almacenar cosas (no almacenar materiales inflamables) o para mantener alimentos calientes cuando el horno se encuentra en uso.

DESCRIPCION DE LOS CONTROLES

PERILLA DE CONTROL DE FUEGO DEL QUEMADOR DE GAS

Al girar la perilla a la izquierda encontramos los siguientes símbolos:
0 = Posición cerrada
= Posición “plena”
= Posición “índice reducido”

PERILLA DEL TERMOSTATO HORNO A GAS Y GRILL ELECTRICO

Al rotar la perilla a la izquierda, las siguientes funciones aparecen:
0 = Posición cerrada
De Min. a Max (260°C) = Temperaturas del horno
Girando en el sentido de las manecillas del reloj se pone en la función grill eléctrico

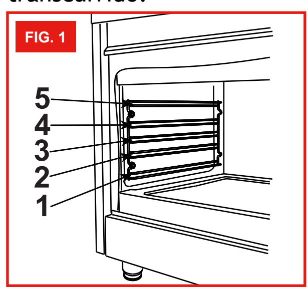
INTERRUPTOR DE LUZ DEL HORNO

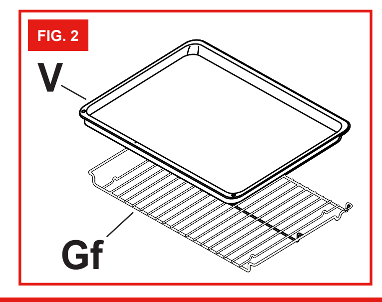
INDICADORA AMARILLA

Cuando está encendida indica que está conectada la resistencia del grill.

TEMPORIZADOR

Para poner tiempo de cocimiento, primero accione el temporizador girándolo completamente una vez de izquierda a derecha y después al número de minutos deseados. El temporizador sonará cuando el tiempo asignado haya transcurrido.







INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

QUEMADOR: NOTAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Al usar los quemadores, no deje el aparato electrodoméstico sin ser supervisado. Asegúrese que los niños no jueguen con el aparato electrodoméstico. Particularmente, asegúrese que las asas de las cacerolas estén bien colocadas y verifique el cocimiento de alimentos que utilicen aceites y grasas, ya que estos son muy inflamables.
- No utilice aerosoles o atomizadores cerca del aparato electrodoméstico cuando se encuentre en uso.
- Si el aparato electrodoméstico tiene una tapa, quite cualquier residuo de comida de la superficie antes de abrirla.
- Si el aparato electrodoméstico tiene una tapa de cristal, está puede romperse al calentarse. Apague todos los quemadores o desconecte todas las planchas hasta que se enfríen, antes de cerrar la tapa o cubierta (fig.3).



- Después de utilizar el aparato, asegúrese que todos los controles estén en la posición de cerrado o apagado.

El empleo de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el ambiente en el que está instalado.
Es necesario por lo tanto garantizar una buena ventilación del ambiente (decreto 66 del SEC.) dejando libres las aberturas de la ventilación y activando el dispositivo mecánico de aireación (campana de aspiración)
El empleo intensivo y prolongado del aparato, puede exigir una aireación adicional como por ejemplo la apertura de una ventana, o bien una aireación más eficaz aumentando la potencia de la eventual aspiración mecánica.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

a) Encendido manual

La perilla que corresponda al quemador a utilizarse deberá oprimirse y girarse en sentido contrario a las manecillas del reloj a la posición "plena" y encienda con un fósforo.

b) Encendido eléctrico automático (ver fig. 7 ref. AC)

La perilla que corresponda al quemador a utilizarse deberá girarse en sentido contrario a las manecillas del reloj a la posición "plena" , entonces oprima la perilla. Al pulsar la perilla se producen, automáticamente, las chispas. Los fósforos pueden ser utilizados durante un apagón.

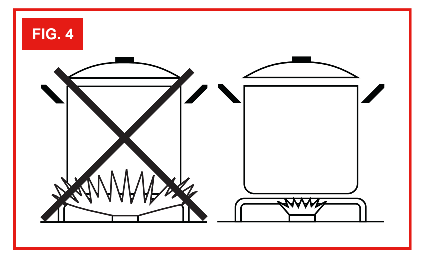
c) Encendido de los quemadores con termopar de seguridad (opcional, ver fig. 7 ref. TC)

Con los quemadores que consten de termopar de seguridad hay que girar en sentido contrario a las manecillas del reloj la parilla correspondiente al quemador que se desea usar, poniéndolo en la posición "plena" , luego oprimir la perilla y repetir las operaciones indicadas antes. Una vez encendido mantenga la perilla oprimida durante 10 segundos aproximadamente.

d) Utilización óptima de los quemadores

Para obtener el máximo provecho con el mínimo consumo de gas es útil tener los siguientes puntos en cuenta:

- Una vez el quemador haya sido encendido, ajuste la flama de acuerdo a sus necesidades.
- Utilice una cacerola de tamaño adecuado para cada quemador (ver tabla inferior, fig. 4).



- Cuando el contenido de la cacerola comience a hervir, gire la perilla para bajar la flama "posición de reducción de índice de flama" (flama pequeña).
- Siempre ponga tapa a la cacerola.

Quemadores	Generación de calor W	Ø cacerola cm
Ultrarrápido	3800	22 a 24
Rápido	3000	20 a 22
Semi-rápido	1800	16 a 18
Auxiliar	1000	12 a 14



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

HORNO: INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- No deje el horno sin supervisión durante el uso. Asegúrese que los niños no jueguen con el aparato.
- Siempre mantenga la tapa del aparato abierta cuando utilice el horno, para prevenir sobrecalentamientos.
- Siempre sujete el centro de la puerta del horno al abrirla. No imponga presión excesiva en la puerta cuando esté abierta.
- No se preocupe si se forma condensación en la puerta y en las paredes internas del horno durante la cocción. Esto no compromete su efi ciencia.
- Al abrir la puerta del horno, tenga cuidado de vapores hirvientes.
- Durante el uso el aparato se pone muy caliente. Cuidado con no tocar las partes que queman dentro del horno. Utilice guantes de horno para meter o sacar los recipientes del horno.
- Cuando introduzca o saque alimentos del horno, revise que jugos excedentes no escurran sobre la base del horno (el aceite y la grasa son altamente inflamables cuando el horno se sobrecalienta).
- Utilice recipientes resistentes a las temperaturas indicadas en la perilla del termostato.
- Para obtener buenos resultados durante la cocción, recomendamos de manera general no cubrirla base del horno o la parilla con papel aluminio u otros materiales.
- Cuando utilice el asador siempre ponga un poco de agua en la cazuela del asador. El agua evita que la grasa se queme y que despida malos olores y humo. Añada más agua durante su uso para compensar la evaporación.
- Después de usar el aparato asegúrese de que todos los controles se encuentren en la posición de apagado.
- **PELIGRO!!!** Durante y después de su uso, la puerta de cristal del horno y las partes accesibles pueden estar muy calientes, por ello mantenga a los niños alejados del aparato.

¡¡IMPORTANTE!! Durante el uso del horno y del grill, la puerta del horno tiene que estar cerrada.

QUE HACER LA PRIMERA VEZ QUE SE UTILICE EL HORNO

Antes de cocinar por vez primera, asegúrese que el horno esté vacío y su puerta cerrada, caliente el horno a la máxima temperatura por 2 horas. Esto permitirá que el revestimiento protector de la parte interior del horno se caliente y disipe los aromas asociados.
Durante este proceso no permanezca en la misma habitación y manténgala ventilada.
Una vez transcurrida una hora aproximadamente deje enfriar el horno y después limpie el interior con agua caliente y un detergente suave. También lave los accesorios (repisas, charolas, charola de derrames, rosticero…) antes de utilizarse.

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, desconecte el aparato de las tomas de electricidad.

Como guía, sugerimos referirse a:

- Una descripción abreviada de varios modos de cocinado en la página 9.
- Útiles consejos de cocinado para resultados óptimos página 10.
- Tablas de cocinado y asado página 12.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

COMO UTILIZAR EL HORNO DE GAS Y GRILL ELECTRICO

El quemador del horno está equipado con un termopar de seguridad, por lo que una vez encendido, mantenga la perilla oprimida por 15 segundos. Si, al final de este tiempo, el quemador no enciende, deje de oprimir la perilla y espero por lo menos 1 minuto antes de volverlo a intentar. Si el quemador se apagara accidentalmente, gire la perilla a la posición de cerrado y espere por lo menos 1 minuto antes de volverlo a intentar encenderlo.

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DEL HORNO

Abra la puerta del horno oprima y gire la perilla del horno al contrario de las manecillas del reloj hasta que llegue a la posición de temperatura máxima, simultáneamente acerque un fósforo encendido al agujero del quemador (B) (fig. 5).

ENCENDIDO ELECTRICO AUTOMATICO DEL QUEMADOR DEL HORNO

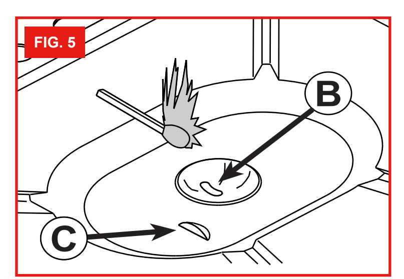
Abra la puerta del horno oprima y gire la perilla del horno al contrario de las manecillas del reloj hasta que llegue a la posición de temperatura máxima, entonces oprima la perilla. Al pulsar la perilla se producen, automáticamente, las chispas. Los fósforos pueden ser utilizados durante un apagón.

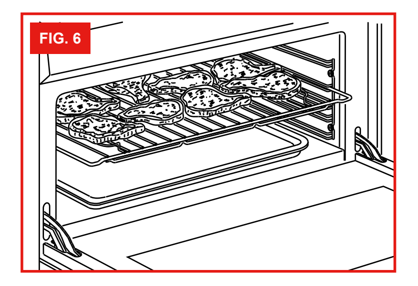
Una vez que el quemador del horno ha sido encendido (verifique por la abertura (C) (fig. 5) que esté encendido), ajuste la temperatura de acuerdo a sus necesidades y deje la puerta del horno abierta por 2 o 3 minutos. Cierre la puerta suavemente a manera que las fl amas no se apaguen y espere 15 minutos antes de colocar comida a cocinar. Su horno puede cocer todo tipo de comidas (carne, pescado, pan, pizza, pasteles, etc.).

ACTIVACION DE LA RESISTENCIA GRILL

Gire la perilla del horno en dirección el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición del grill ⊟ .
Luego de la activación, confirmada por el encendido de la luz indicadora amarilla, calentar el horno durante 5 minutos antes de introducir las comidas. Seleccionando esta función se conecta el elemento superior central que calienta y que distribuye directamente el calor en los alimentos (fig. 6). Además de gratinar, puede utilizarse para dorar ligeramente los alimentos ya cocinados. Utilizar siempre una bandeja para recoger el líquido de cocción, como se indica en el párrafo «CONSEJOS ÚTILES PARA COCINADO».

Un termostato eléctrico automático controla la temperatura, por tanto no uses enseguida el grill después de una cocción al horno. Durante el uso del grill eléctrico, la puerta del horno tiene que estar cerrada.







INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

CONSEJOS UTILES PARA COCINAR

Pasteles y panes:

- Caliente en horno por lo menos 15 minutos antes de comenzar a hornear panes o pasteles.
- No abra la puerta durante el horneado ya que el aire frío haría que la levadura no se levante.
- Cuando el pastel haya sido horneado apague el horno y manténgalo ahí por 10 minutos.
- No utilice la charola esmaltada del horno o la charola de derrames para hornear pasteles.
- ¿Cómo saber cuándo ha sido horneado un pastel? Aproximadamente 5 minutos antes del término del tiempote horneado, coloque un pincho en la parte más alta del pastel. Si sale limpio el pastel ya está horneado.
- ¿Si el pastel se hunde? La próxima vez utilice menos líquido o baje la temperatura 10º C.
- Si el pastel está reseco: haga unos pequeños agujeros con un palillo y vierta unas gotas de jugo de fruta o licor sobre estos. La próxima vez, aumente la temperatura 10º C y ajuste un menor tiempo de cocción.
- Si el pastel esta muy oscuro en la parte de arriba: la próxima vez póngalo en una rejilla más baja, y hornee a una temperatura más baja por más tiempo.
- Si la parte de arriba del pastel está quemada: rebane la parte quemada y cúbrala con azúcar o decórela con crema, mermelada, crema pastelera o batida, etc.
- Si el pastel estuviera muy oscuro por la parte de abajo: la próxima vez póngalo en una rejilla más alta, y hornee a una temperatura más baja.
- Si el pastel o pan esta bien cocido por afuera pero por la parte de adentro todavía está crudo: la próxima vez utilice menos líquidos, hornee a una temperatura más baja por más tiempo.
- Si el pastel no sale o se pega al molde: deslice un cuchillo alrededor de las orillas, coloque un paño húmedo sobre el pastel y voltee el molde. La próxima vez, engrase muy bien el molde y empolvoréelo con harina o migajas de pan.
- Si los panques no salen de la charola de horneado: vuelva a poner la charola dentro del horno por unos momentos y levante los panques antes de que se enfríen. La próxima vez, utilice una hoja de pergamino para hornear para evitar que esto suceda nuevamente.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Carne:

- Si, al cocinar carne, el tempo requerido es mayor a 40 minutos, apague el horno 10 minutos antes del fi n del tiempo de cocinado para explotar el calor residual (ahorrar energía).
- Su asado estará más jugoso si se cocina en una cacerola tapada; estará más crujiente o dorado si se cocina sin tapa.
- Por lo general, la carne blanca, pollo y pescado, requiere temperaturas medias (menos de 200º C).
- Para cocinar carnes rojas "poco hechas", se requieren altas temperaturas (más de 200º C y periodos de cocción cortos.
- Para un asado apetitoso, agregue manteca o aceite y condimento a la carne.
- Si su asado está duro: la próxima vez deje más tiempo la carne a sazonar.
- Si su asado está demasiado oscuro por la parte de arriba o la de abajo: la próxima vez póngala en un a rejilla más alta o más bajo según sea el caso, y baje la temperatura y cocine por más tiempo.
- ¿Su asado está crudo? Córtelo en tiras, coloque las fajitas en una charola de horneado agréguele salsa o jugo de carne y termine de hornearla.

Gratinados:

- Agregue aceite y saborizante en poca cantidad a la comida antes de asar en el asador.
- Siempre utilice la bandeja recogegotas para recoger los jugos que escurren de la carne durante el asado en el asador (ver fig. 6).
- Siempre ponga un poco de agua en la bandeja recogegotas. El agua evita que la grasa se queme y que se desprendan malos olores así como humo. Añada más agua durante el asado debido a que ésta se evapora.
- Voltee la comida a la mitad del cocinado.
- Si usted está asando carne de ave grasa (pato, ganso) atraviese la piel debajo de las alas después de media hora para que la grasa pueda escurrir.

El aluminio puede corroerse fácilmente al contacto con ácidos orgánicos presentes en la comida o añadidos durante el cocinado (vinagre, jugo de limón). Por lo tanto, se recomienda no colocar directamente la comida sobre aluminio o charolas esmaltadas, SIEMPRE utilice el papel especial para hornos.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

TABLA DE COCINADO/HORNEADO

COMIDAS	Peso kg	Posición del asador cuatro a partir de abajo	Temperatura en °C	Tiempo de cocinado en minutos	Notas
PASTELES					
Pastel Angel	0.8	2	190	56	Molde del pastel en la rejilla del horno
Pastel de fruta	0.8	2	220	35-40	
Pastel de Almendra	0.8	2	200	40-45	
Pastel de Chocolate	0.8	2	190	30-40	
REPOSTERIA					
Bizcochos en general		2	190	15	Charola de biscuit en la rejilla del horno
Brioches		2	190-220	25-35	
Pasta de hojaldre		2	250	10-15	
Pasta brisa		2	235	20	
PASTAS					Cacerola u otro recipiente en la rejilla del horno
Lasaña	2.5	3	210-225	55-65	
Canelones	2.5	3	210-225	55-65	
PIZZA	1	3	225-250	25-30	
PAN	1	3	225-250	20-25	
CARNES					
Roast beef	1	1-2	220	20-25	
Termera	1	1-2	220	60-80	
Cordero	1	1-2	220	40-50	
Puerco	1	1-2	220	60-80	
CAZA					
Conejo	1	1-2	225-250	40-50	
Faisán	1	1-2	225-250	45-60	
Perdiz	1	1-2	225-250	45-60	
AVES					
Pavo	1	1-2	235	50-60	
Pollo	1	1-2	235	40-50	
Pato	1	1-2	235	45-60	
PESCADOS					
Pescado horneado	1	2-3	200-220	15-25	
Pescado cazeroleado	1	2-3	190-220	15-20	

Los valores dados en las tablas (temperaturas y tiempos de cocción) son aproximados y pueden variar de acuerdo con los hábitos de cocinado de cada persona.

TABLA DE COCCIONES AL GRILL

COMIDAS	Peso kg	Posición del asador cuatro a partir de abajo	Tiempo de cocinado en minutoss	
			1er lado	2do lado
CARNES				
Carne picada	0,50	3	15	15
Bistec	0,15	3-4	5	5
Medio pollo (cada mitad)	1	3-4	25	25
PESCADOS				
Trucha	0,42	4	18	18
Lenguado	0,20	4	10	10
PAN				
Tostado		4-5	2-3	2-3

Los valores dados en las tablas (temperaturas y tiempos de cocción) son aproximados y pueden variar de acuerdo con los hábitos de cocinado de cada persona. Particularmente, las temperaturas y los tiempos para la carne al asador los cuales dependerán en el grosor de la carne y los gustos del comensal.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

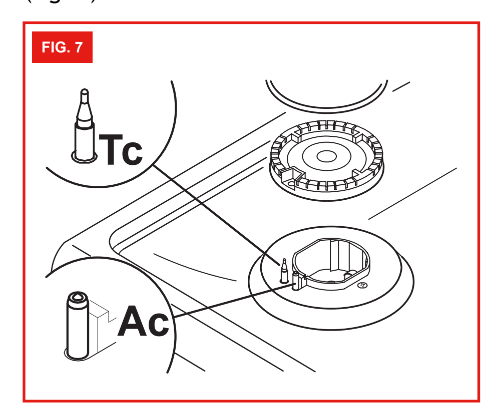
Antes de limpiar o de realizar un mantenimiento, aísle la cocina de la toma eléctrica.
No utilice un limpiador al vapor para limpiar este aparato.

- ENCIMERA

Los soportes de la cocina y el quemador están esmaltados y pueden ser limpiados con agua caliente jabonosa. Los quemadores de aleación también pueden ser limpiados de esta forma. Cualquier mancha difícil de quitar puede removerse utilizando una pasta o crema limpiadora o una fibrilla metálica bien humedecida y con jabón frotando suavemente la superficie para no dañarla.
Después de realizar la limpieza, asegúrese que todas las partes estén secas y correctamente instaladas.

ADVERTENCIA:

- Revise que las cabezas de los quemadores y los capuchones de los quemadores estén correctamente posicionados en sus alojamientos (fig. 7).



- Cuide de no obstaculizar los dispositivos de chispa de encendido o los aparatos de apagado de flama.
- Si una llave resulta difícil de cerrar o abrir no la fuerce, mejor pida urgentemente la asistencia de un técnico.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

- ESTRUCTURA
Todas las partes de la cocina (en metal esmaltado o pintado o cristal) deberán limpiarse frecuentemente con agua caliente jabonosa y después enjuagado y secado con un paño. NO lave las partes si éstas todavía se encuentran calientes.
JAMÁS utilice esponjas o productos abrasivos ni solventes aromáticos o alifáticos para quitar manchas o adhesivos sobre las superficies de acero inoxidable o pintado.
NO deje, en ningún momento, vinagre, café, leche, agua salada, o jugo de limón o jitomate sobre la superficie.

- CAVIDAD DEL HORNO
No rocíe o lave el bulbo del termostato con productos que contengan ácido (revise la etiqueta del producto antes de su uso). El fabricante no puede hacerse responsable por algún daño causado por realizar una limpieza incorrecta.
La cavidad del horno deberá limpiarse después de cada uso para remover residuos del cocinado y la grasa o azúcar, los cuales al quemarse cuando se vuelva a utilizar el horno, formarán depósitos o manchas difíciles así como olores desagradables.
El horno siempre DEBERÁ limpiarse mientras esté caliente/templado con agua caliente y jabonosa.
Para mantener el brillo de las partes esmaltadas, límpielas con agua caliente y jabonosa, enjuáguelas y séquelas minuciosamente. NUNCA utilice limpiadores abrasivos en polvo o almohadillas. NO deje, en ningún momento, vinagre, café, leche, agua salada, o jugo de limón o jitomate sobre la superficie. SIEMPRE lave los accesorios utilizados.

- SELLO DEL HORNO
El sello del horno garantiza el funcionamiento correcto del mismo. Le recomendamos:
- Límpielo, evitando herramientas o productos abrasivos.
- Revise su estado de vez en cuando.

Si el sello de la puerta del horno se ha endurecido o se encuentra dañada, contacte a nuestro Centro de Servicio y evite utilizar el horno hasta que haya sido reparado.

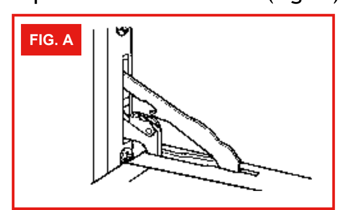


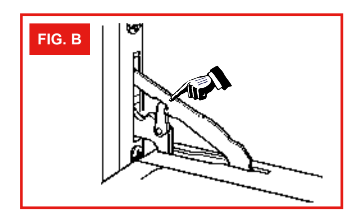
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA HORNO

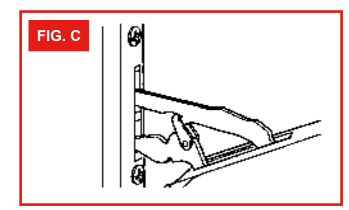
Para una limpieza más fácil del horno se puede desmontar la puerta del mismo siguiendo las siguientes instrucciones:

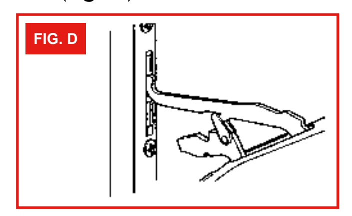
- Con la puerta abierta, girar hacia adelante el elemento de U-forma de desengancho (fig. A) hasta que esté encima del diente en el sector superior de la charnela (fig. B).


FIG. A


FIG. B

- Cerrar parcialmente la puerta forzándola al mismo tiempo hacia arriba para liberar el sector inferior de la charnela (fig. C) y luego tirar hacia adelante la puerta plegándola al mismo tiempo un poco hacia arriba para soltar el sector superior (fig. D).


FIG. C

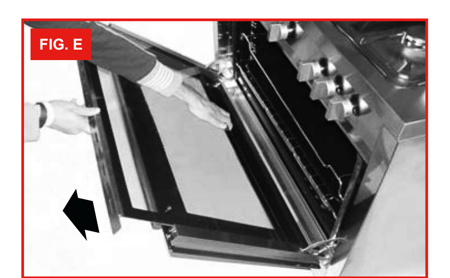

FIG. D

- Para el montaje efectuar las mismas operaciones en el sentido inverso cuidando de introducir en sus alojamientos por primero los sectores superiores y entonces lo sectores inferiores.

¡ATENCIÓN!
Después de cualquier operación de limpieza, antes de cerrar la puerta del horno, verificar que los elementos de U-forma de desengancho, estén TOTALMENTE BAJADOS como indicado en la figura A

LIMPIEZA CRISTAL INTERNO DE LA PUERTA HORNO

Una prerrogativa de nuestras cocinas es la posibilidad de desmontar fácilmente el cristal interno de la puerta horno, sin la ayuda de personal especializado, permitiendo así una perfecta limpieza del mismo. Basta con abrir la puerta del horno y extraer el cristal, ver figura E.

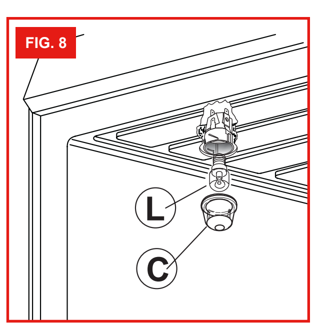

FIG. E

¡ATENCIÓN!
Esta operación puede ser hecha también con la puerta montada sobre el aparato, pero en este caso, tener cuidado que cuando se desensarta hacia arriba el cristal, la fuerza de las charnelas puede hacer cerrar de repente la puerta.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

REMPLAZO DE LA LUZ INTERIOR DEL HORNO (fig. 8)



Asegúrese que el aparato esté desconectado antes de remplazar la ampolleta del horno. Si la lámpara del horno (L) tiene que ser reemplazada, la nueva lámpara deberá tener las siguientes características:
15 W - 220 V - 50 Hz - E 14 y que sea resistente a altas temperaturas (300° C).
Espere a que el horno se haya enfriado luego desatornille la cubierta protectora de cristal en dirección contraria a las manecillas del reloj (C) y remplace el foco. Vuelva a colocar la cubierta, atornillándola de nuevo en dirección a las manecillas del reloj.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Algunos de los problemas ocurren debido a simples descuidos en cuanto al mantenimiento o a errores de operación que pueden ser resueltos de manera fácil sin tener que contactar la asistencia técnica.

PROBLEMA REMEDIO	
El aparato no funciona	• Asegúrese que la válvula de gas esté abierta • Revise que el enchufe esté conectado • Revise que las perillas están correctamente ajustadas para el cocinado y repita las operaciones dadas en el manual • Revise los interruptores de seguridad del sistema eléctrico (RCD). Si hubiera una falla en el sistema llame a un electricista.
El termostato no funciona	• Llame al Centro de Servicio.
La luz interior del horno no enciende	• Asegúrese que la ampolleta esté debidamente atornillada y en su lugar • Compre una ampolleta para altas temperaturas en uno de nuestros Centros de Servicio yajústela siguiendo las instrucciones dadas en la página 15.

Cualquier problema de los siguientes se consideran anormales por tanto requerirán de servicio especializado:
- Punta amarilla de la fl ama del quemador.
- Hollín en los utensilios de cocina.
- Quemadores no encendiendo adecuadamente.
- Quemadores que no permanezcan ardiendo.
- Quemadores que se extingan por puertas de despensa.
- Válvulas de gas, difíciles de girar.

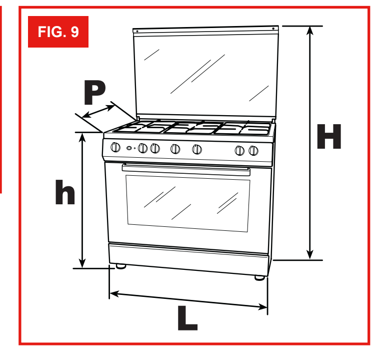
En caso de que el aparato electrodoméstico falle en su operación, póngase en contacto con nuestro Centro de Servicio.

Precaución: el servicio deberá ser llevado a cabo sólo por personal autorizado.

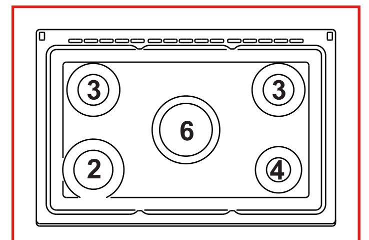
CARACTERISTICAS TECNICAS

DIMENSIONES EXTERNAS DE LA COCINA (fig. 9)

TIPO		9 6 Z	
Altura	H	1440 a 1455	mm
Altura	h	850 a 865	mm
Ancho	L	900	mm
Profundidad	P	600	mm



DISPOSICION DE QUEMADORES EN LA COCINA



COMPONENTES ELECTRICOS

Description	Nominal data
Resistencia del grill	2000 W
Luz interior del horno	15 W - E 14 - T 300
Cable de alimentacion	H05 RR-F 3 x 1.5 mm^2

QUEMADORES		PRESIÓN DE GAS		CAUDAL		DIAMETRO INYECTORES	CAPACIDAD TERMICA		ABERTURA DE REG. TOMAS DE AIRE	BY-PASS
N.	DENOMINACIÖN	mbar		g/h	L/h	1/100 mm	Min	Max	"X" mm	1/100 mm
2	Rápido	G30 - Butano G31 - Propano G20 - Natural	28-30 37 20	218 214	286	88 88 117-Y	800 800 800	3000 3000 3000	=	44
3	Semi-rápido	G30 - Butano G31 - Propano G20 - Natural e	28-30 37 20	131 129	171	68 68 98-Z	600 600 600	1800 1800 1800	=	34
4	Auxiliar	G30 - Butano G31 - Propano G20 - Natural	28-30 37 20	73 71	95	51 51 75-X	400 400 400	1000 1000 1000	=	28
6	Ultrarrápido	G30 - Butano G31 - Propano G20 - Natural	28-30 37 20	276 272	362	98 98 135-K	1600 1600 1600	3800 3800 3800	=	62
7	Horno	G30 - Butano G31 - Propano G20 - Natural	28-30 37 20	349 343	457	108 108 161	1200 1200 1200	4800 4800 4800	3.5 3.5 2.5	55



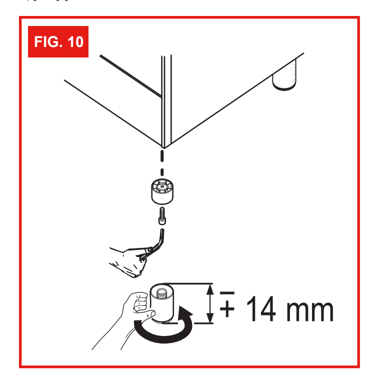
INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

IMPORTANTE
La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantención enumeradas en este manual deben ser realizadas por personal especializado y autorizado por SEC.
Respetando todas las normas dictadas por la superintendencia de electricidad y combustibles (SEC).
Decreto 66 de La superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC.)
Una instalación errónea puede causar daños a las personas, animales o cosas, frente a las que el fabricante no puede ser considerado responsable.
Los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos, durante su vida útil, podrán ser modificados exclusivamente por el fabricante o el proveedor convenientemente autorizado.

DESEMPAQUE DE LA COCINA
- Una vez que el envoltorio ha sido removido de la superficie externa yde las partes internas, revise minuciosamente que el equipo electrodoméstico se encuentre en perfectas condiciones. Si tuviera alguna duda no lo utilice y contacte a una persona calificada.
- Algunas partes montadas en el equipo están protegidas por una capa plástica. Esta protección deberá quitarse antes de utilizar el equipo. Le recomendamos cortar la capa plástica por las orillas con un cuchillo o clavija.
- No mueva el equipo por medio de la asa.

Los materiales de embalaje utilizados (cartón, bolsas, espuma de poliestireno, clavos, etc.) no deberán ser dejados al alcance de los niños pues pudieran ser una fuente de riesgo potencial.

UBICACION DE LA COCINA
Los equipos electrodomésticos están equipados con las siguientes partes para poder ser posicionados correctamente:
- **Espaciadores**, posicionados detrás del panel trasero para mantener el equipo a la distancia mínima requerida de la pared o muro trasero. **Estos no deben ser removidos.**
- Pata ajustable. El aparato está dotado de un **KIT de pies regulables** para una correcta colocación; dichos pies permitirán alinear la altura de la cocina con la de los demás muebles. Para ello se suministra un KIT que incluye bridas, tornillos y pies, que deberán montarse en el aparato como se muestra en la figura 10.
  N.B.: La llave «Allen» no está incluida en el KIT.





INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

CONEXION DE GAS
Antes de conectar el equipo asegúrese que la información en la placa de clasificación pegada a la cocina, corresponda a aquella de la red de suministro de gas.
Una etiqueta en la parte de atrás de este manual y detrás de la cocina da las condiciones de ajuste del equipo, esto es, el tipo de gas y presión operante.
Una vez que la cocina está instalada, verifique que no hubiere fugas utilizando una solución jabonosa (nunca una flama).

Importante
La instalación de este aparato, debe ser realizado solo por personal técnico autorizado por la superintendencia de electricidad y combustibles (SEC.). Respetando las normas del decreto 66 de la superintendencia de electricidad y combustible.

Normas básicas de instalaciones
Antes de conectar el artefacto a la red de gas, hay que que comprobar que está preparado para el tipo de gas que se le va a suministrar
La conexión con el tubo de alimentación de gas, podrá hacerse indistintamente por el lado derecho, o por el lado izquierdo de la parte posterior de la cocina, de manera que el tubo flexible no pueda quedar en contacto con las partes calientes de la misma.

CONEXION ELECTRICA
La conexión eléctrica se deberá realizar siguiendo las normas y las disposiciones dictadas por el SEC.
Antes de efectuar la conexión, controlar que:

- La capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (ver etiqueta señalética aplicada en la parte interna de la puerta subyacente al horno).
- Que la toma o la instalación posea una conexión a tierra eficaz, según las normas y las disposiciones de ley actualmente en vigor. Se declina toda responsabilidad por daños derivados de la no observación de estas disposiciones.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Cuando la conexión con la red de alimentación se efectúa mediante toma:
- Aplicar al cable de energía (si no lo hubiere) un enchufe normalizado, adecuado para la cargas que se indica en la etiqueta de información. Conecte los cables asegurándose de que correspondan como se muestra a continuación, **y recuerde que el cable a tierra no deberá ser más largo que los cables de fase:**

Letra L (fase) = cable marrón

Letra N (neutral) = cable azul

Símbolo ⏚ (tierra) = cable verde/amarillo

- El cable de alimentación debe estar emplazado en modo tal que no alcance en ningún punto un recalentamiento de 75 K.
- No usar para la conexión reducciones, adaptadores o derivadores, ya que pueden causar falsos contactos con consecuentes peligros de recalentamientos.
- El equipo deberá colocarse de tal forma que el enchufe sea accesible.

Cuando la conexión se efectúa directamente con la red eléctrica
- Interponer entre el aparato y la red un interruptor omnipolar, dimensionado para la carga del aparato, con apertura mínima entre los contactos de 3 mm. Recordar que el cable de conexión a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor.

REGULACIONES
- Siempre desconecte el equipo de la toma eléctrica antes de realizar cualquier ajuste.
- Todo sello deberá se reemplazado por un técnico luego de un ajuste o regulación.
- El ajuste del índice reducido (simmer/fuego lento) sólo deberá ser realizado con los quemadores funcionando con G20 mientras que en el caso de los quemadores funcionando con G30 o G31, los tornillos deberán ser apretados completamente (en dirección a las manecillas del reloj).
- El "Ajuste primario de aire" en los quemadores de gas no es necesario.

LLAVES

Todas las llaves son del tipo cono macho de un sólo paso.

El ajuste del «índice reducido» se coloca como sigue:
- Encienda el quemador y ponga la perilla en la posición de «índice reducido» (flama pequeña).
- Quite la perilla de la tapa que se encuentra adjunta simplemente aplicando presión a la varilla.
- Introducir un desarmador pequeño (C) en el agujero (F) (fig. 12) y girar a la derecha o a la izquierda el tornillo de ajuste hasta que la fl ama del quemador esté convenientemente regulada a la posición baja.

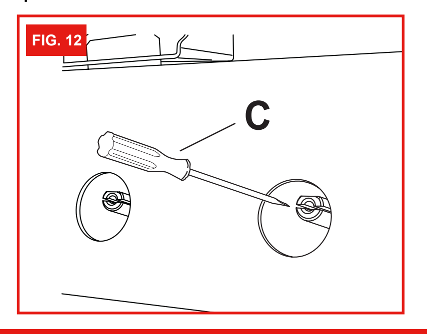
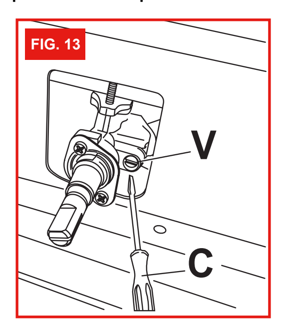


FIG. 12



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

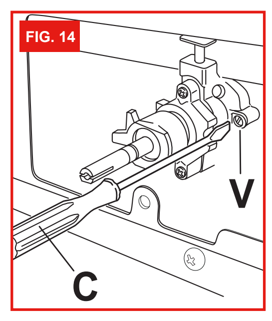
- Para las llaves con termopar el tornillo de ajuste (V) se puede encontrar de lado (fig. 13).
- Revise que la flama no se apague cuando la perilla se cambie de las posiciones «plena/abierto total» a «índice reducido».



- **¡ATENCIÓN!**Si se encuentran dificultades a alcanzar el tornillo de ajuste, quite el panel frontal, desatornillando los 3 tornillos fijadores (Vf) (fig. 17), que son posicionadas en la parte inferior del mismo luego lo dejas resbalar hacia abajo.

TERMOSTATO DEL HORNO (fig. 14)
El ajuste del «índice reducido» deberá realizarse de la siguiente forma:

- Quite la perilla del termostato.
- Encienda el quemador del horno girando la perilla relativa a la posición máxima, después espere por aproximadamente 10 minutos.
- Gradualmente gire de regreso a la posición mínima y, con la ayuda de un desarmador (C), gire el tornillo (V) a la derecha para bajar la flama o a la izquierda para aumentarla. Las flamas deben ser cortas para tener un ajuste de índice reducido eficiente. Tendrán que ser estables para evitar que se apaguen accidentalmente y deberán ser capaces de volver de incrementar a maniobras normales de la puerta del horno.





INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

QUEMADOR DEL HORNO (fig. 15)
El quemador se instala en la base del horno y se cubre por la plancha de la parte inferior la cual siempre debe permanecer en esa posición durante la operación del horno.
Para ajustar el aire primario, encienda el quemador y, viendo la fl ama, afloje el tornillo (A) y ajuste la cubierta (B) para obtener las aberturas X indicadas en la página 17. Atornille nuevamente el tornillo (A) en su sitio una vez que los ajustes se hayan realizado.

TRANSFORMACIONES

REEMPLAZO DE INYECTORES
Nuestros quemadores pueden adaptarse a diferentes tipos de gas, simplemente instalando los inyectores adecuados al gas que usted desee utilizar. Para ayuda al instalador, la tabla de la página 17 da la entrada de calor nominal de los quemadores, diámetro de los inyectores y presión operante de los diferentes tipos de gas.
Cumpla con las siguientes instrucciones:
Reemplazo del inyector – quemadores
Para cambiar los inyectores en el quemador, quite la tapa y cabeza del quemador y con la ayuda de una llave inglesa de 7 mm reemplácelos (fig. 16).
Reemplazo del inyector – quemadores del horno
Quite la base del horno.
Quite el tornillo (D) el cual liberará el quemador y da acceso al inyector (C) (fig. 15). Desatornille el inyector y reemplace el quemador y reemplace el tornillo (D).

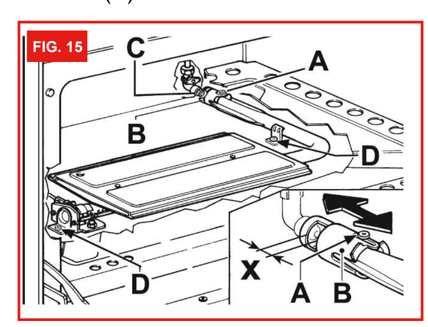
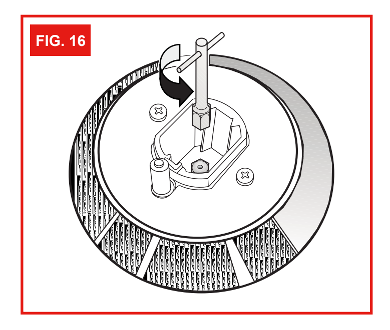


FIG. 15


FIG. 16

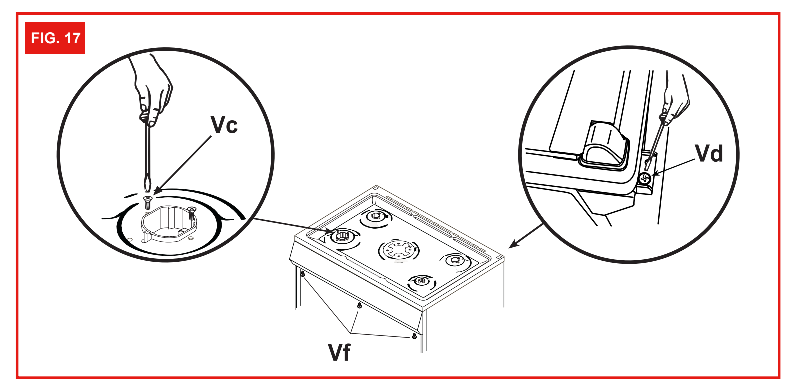
Después de haber reemplazado los inyectores, será necesario realizar los ajustes de los quemadores como se explicó anteriormente. El técnico deberá reemplazar cualquier selladura después de que se hayan realizado los ajustes.

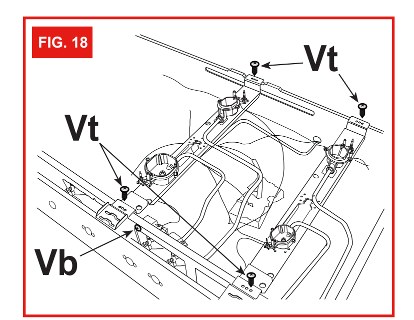


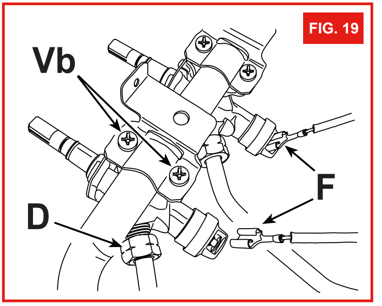
INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

MANTENIMIENTO
Antes de cualquier trabajo de mantenimiento o cambio de partes, desconecte el equipo de cualquier fuente eléctrica o de gas.

REEMPLAZO DE LLAVES Y TERMOSTATO
Proceda de la siguiente manera cuando reemplace una llave o el termostato:
- Quite los soportes de la plancha, cabezas de los quemadores.
- Desatornille los tornillos fijadores de los quemadores (Vc) (fig. 17) (cuatro para el quemador ultrarrápido y dos para los otros quemadores).
- Desatornille los dos tornillos de los espaciadores (Vd) (fig. 17) posicionados detrás de la estufa y quite la encimera.
- Retire las perillas.
- Quite el panel frontal desatornillando los 3 tornillos fijadores (Vf) (fig.17) que son posicionadas en la parte inferior del mismo y que lo aseguran a la flama frontal, luego lo dejas resbalar hacia abajo.
- Desatornille las tuercas (D) de los tubos de aluminio para gas y saque los conectores de termopar (F) (fig. 19).
- Desatornille los tornillos (Vt) (fig. 18) los cuales aseguran los travesaños.
- Desatornille los tornillos (Vb) (fig. 18) los cuales unen las bridas de las l llaves al marco frontal.
- Deslice la rampa hacia la parte trasera y desatornille los tornillos (Vb) (fig. 19) a fin de liberar las llaves o el termostato.
- Cambie la selladura cada vez que reemplace una llave o el termostato. Esto asegurará la perfecta retención entre la llave y la parte.
- Vuelva a montar todas las partes siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido inverso.









INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

SUSTITUCION TUBO FLEXIBLE DE GOMA CONEXION GAS

Para garantizar el buen funcionamiento del tubo flexible de goma resulta imprescindible sustituirlo antes de la fecha estampada en el mismo.

REEMPLAZO DE LOS COMPONENTES ELECTRICOS

- La protección trasera tendrá que ser removida a fin de cambiar los elementos de calentamiento eléctrico, el tablero de terminal y el cable de suministro de energía.
- **Si usted requiere cambiar el cable de suministro de energía (vea la sección de referencia de la página 19), siempre mantenga el cable a tierra más largo que los cables de fase, y además, siga todas las instrucciones dadas en el párrafo de "CONEXIÓN ELÉCTRICA".**
- Para cambiar la luz interna del horno vea las instrucciones de la página 16.
- Para cambiar el portador de luz interna del horno, el generador de chispa y los electrodos de chispa, la encimera tiene que ser removida como se indicó en el párrafo previo.
- Para cambiar el porta-luz (P) (fig. 8), desatornille el capuchón del cristal protector (C), fuerce las llaves de bloqueo y tome el porta-luz hacia la parte interna del horno.
- Para cambiar el termostato, el conmutador, el accesorio de programación y el indicador de luces, quite el panel frontal tal y como se indicó en el párrafo previo.



ANEXO 1
TABLA DE CODIFICACIÓN DE LLAVES DE CONTROL
En el eje de las llaves puedes ir marcados con 2 letras que indican el mes (primera letra) y el año de producción (segunda letra)

MES	CODIGO
ENERO	N
FEBRERO	O
MARZO	P
ABRIL	R
MAYO	S
JUNIO	T
JULIO	U
AGOSTO	V
SEPTIEMBRE	W
OCTUBRE	X
NOVIEMBRE	Y
DICIEMBRE	Z

AÑO	CODIGO
1992	A
1993	B
1994	C
1995	D
1996	E
1997	F
1998	H
1999	I
2000	J
2001	K
2002	L
2003	M
2004	4
2005	5
2006	6
2007	7
2008	8
2009	9

EJEMPLO:
UN COMPONENTE PRODUCIDO EN JUNIO 2003 ES MARCADO: TM

Alternativamente, el componente puede estar marcado con 4 dígitos indicando la semana (primeros dos dígitos) y el año (últimos dos dígitos).

EJEMPLO:
UN COMPONENTE PRODUCIDO LA SEMANA 14 DEL 2004 ES MARCADO: 1404



NOTAS



NOTAS



SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

CIUDAD	TECNICO	TELEFONO	DIRECCION
SANTIAGO	EMSETEC LIMITADA	600 444 8000	LOURDES # 728 QUINTA NORMAL
ARICA	VICTOR BARRERA	58 231018	VICUÑA MACKENNA #907
IQUIQUE	MARIO OTAROLA	57 380025	LOS CHUNCHOS 3586
ANTOFAGASTA	ROBERTO LAU	55 268883	PRAT # 789
	VICTOR CATALDO	55 268463	AGUSTO DALMAR # 968 SECTOR GRAN VIA
CALAMA	ADOLFO GARCIA		CERRO JARDIN # 2937 VILLA ESMERALDA
COPIAPO	HECTOR SARABIA	52 213302	TENIENTE MERINO # 1354, POBLACION BALMACEDA
LA SERENA	FERID ZAMUR (CENTRO ACUARELA)	51 225229 51 227287	BALMACEDA # 373
VIÑA DEL MAR	LUIS TOLEDO	32 2397928 32 2330348	6 ORIENTE # 1256
	MIGUEL ALARCÓN (SERVITEC VIÑA)	32 2489026	6 ORIENTE # 1164
ISLA DE PASCUA	LUIS DIAZ VENEGAS	32 551869	ARA ROA RAKEI S/N°
LOS ANDES	JUAN MARTINEZ PEREZ	34 407587	MAIPU # 535 - B
SAN FELIPE	ALONSO ROJAS	34 506713	CALLE 3 # 1670 CODOMINIO EL CARMEN
SAN ANTONIO	GUILLERMO ABARCA	35 231435	BATISCAFO # 1045, ALTO MIRADOR
RANCAGUA	PATRICIO MIRANDA	72 230009	CUEVAS # 871
	JORGE GONZALEZ SALAMANCA	72 225225	RUBIO # 267
RENGO SAN FERNANDO	DAVID MORA	72 681325	LA PANDINA # 425
CURICO	ALFREDO ARENAS AVS LTDA	75 311561	CARMEN # 860
TALCA	HUMBERTO ABARZA	71 224877	2 SUR # 1640
	MANUEL HONORATO MORALES	71 233858	2 SUR # 1791
LINARES	CARLOS BICHET TECNIHOGAR	73 213031	LAUTARO # 553
CHILLAN	CRISTIAN VIDAL	42 214516	ISABEL RIQUELME # 754 LOCAL 32
	LUIS AMESTICA AMESTICA LTDA	42 272231	ECUADOR # 584
CAUQUENES	CRISTIAN YAÑEZ		ANTONIO VARAS # 808
CONCEPCION	TECNOGAS	41 2465593	ANGOL # 1272 A
LOS ANGELES	ROBERTO CASTILLO	43 323523	COLO-COLO # 712
TEMUCO	RAMON TORRICO	45 346979	PJE COILACO # 0815
	LUIS LAGOS	45 244830	SAN MARTIN # 02170
	EDUARDO FIERRO	45 910615	GRAL MACKENNA # 46
	CITYGAS LTDA	45 405799	LANALHUE # 1455
PUCON	CARLOS PEREZ	45 442742	CALLE PERU # 485
VALDIVIA	REINALDO PATIÑO	63 525003	PEDRO DE VALDIVIA # 512
	JORGE CARCAMO	63 218193	BAQUEDANO # 721
OSORNO	GUILLERMO ALEJANDRO RIVERA	64 216253	PATRICIO LYNCH # 1659
PUERTO MONTT	MIGUEL GUASP TRIC-C	65 262016	DOCTOR MARTIN # 559 OF B
COYHAIQUE	JORGE TORO BAEZ	67 232411	SIMPSON # 780
PUNTA ARENAS	MAURICIO LOPEZ	61 241459	BALMACEDA # 495
PTO. NATALES	CAMILO CULUM MAGAN	61 414450	PJE DON BOSCO # 0173

Para mayor información consulte nuestra página web: www.albintrotter.cl



POLIZA DE GARANTIA LEGAL

Artefacto: ______________________________

Nº de serie: ______________________________

Fecha de compra: ______________________________

Nº factura / boleta comercial e industrial: ______________________________

Nº factura / boleta distribuidor: ______________________________

Trotter S.A. Garantiza el correcto funcionamiento del producto, objeto de la presente póliza en la forma, plazos y condiciones siguientes:

1. Esta Póliza deberá hacerse efectiva ante cualquier Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter, con la presentación de la factura o boleta de compra.
2. La garantía cubre defectos de fabricación y fallas, libre de costo, siempre que el artefacto esté instalado en conformidad con las normativas de instalación de la SEC. Se excluyen de esta garantía legal los daños ocasionados por hechos imputables al consumidor tales como rayas, abolladuras, instalación defectuosa, así como también a causas de fuerza mayor como fenómenos climáticos, geológicos o actos vandálicos.
3. Esta garantía tendrá una vigencia de 90 días a contar de la fecha de emisión de la factura o boleta. Cumplido el plazo de garantía legal de tres meses **Trotter S.A.** otorgará un servicio exclusivamente de reparación gratuita hasta 12 meses, siempre que el artefacto no haya sido intervenido por terceros y sus defectos sean por razones no incluidas en los puntos 2 y 4 de la presente póliza. Se deja claramente establecido que vencido dicho plazo se extingue irrevocablemente el servicio de asistencia gratuita.

   Los traslados del personal del servicio técnico involucrados en las atenciones por garantía serán sin costo mientras el artefacto esté instalado dentro del radio urbano de la ciudad donde exista disponibilidad de Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter. Cualquier atención fuera de este radio o a otra ciudad que no disponga de Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter tendrá un costo por concepto de traslado de personal según las tarifas estipuladas por Trotter S.A. vigentes a la fecha de la atención. El cliente puede optar al envío del artefacto al Servicio Técnico Autorizado Trotter bajo su costo.
4. Específicamente se excluye de la cobertura de garantía los siguientes servicios no atribuibles al artefacto:

- Deficiente presión de gas o agua.
- Daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros.
- Por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Problemas causados por mala instalación.
- Transformaciones debido a cambio de tipo de gas.
- Visitas para realizar capacitación de funcionamiento al usuario.
- Artefacto usado en instalaciones no domésticas, para lo cual fue diseñado.
- Obstrucciones en filtros o llaves del circuito domiciliario de agua o gas.
- Cambios de pilas.
- Mala instalación eléctrica.
- Instalaciones sin llave de paso de gas, con llaves no aptas para gas, con manguera plástica en el gas, con cilindros no aptos, etc.
- Quiebre de ampolletas, bujías, piezas de vidrio o plástico desmontables.
- Diferencias y alteraciones de color en las piezas, acabado interior exterior (enlozado y pintura), y deterioro de partes y piezas por utilización de productos en su proceso de limpieza.
- Daños ocasionados por uso de aguas de elevada dureza o acidez.
- Mantenciones que se deben realizar según los periodos indicados en el manual del usuario.
- Reparación de daños ocasionados por congelamiento o debido a condiciones climatológicas extremas.

El servicio complementario de atención gratuita hasta los 12 meses será realizado exclusivamente por los Servicios Técnicos autorizados Albin Trotter.

Servicio de Asistencia Técnica Albin Trotter
Lourdes 728 Quinta Normal - Santiago
Fono: 600 444 8000 • atencioncliente@albintrotter.cl • www.albintrotter.cl



SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE

600 444 8000

atencioncliente@albintrotter.cl

VENTAS

Teléfonos (56-2) 596 2520, 596 2521, Fax 596 0887

contacto@albintrotter.cl

www.albintrotter.cl